

**KADAR PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK TELUR ASIN
DENGAN PERENDAMAN ABU PELEPAH KELAPA**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi



Disusun Oleh :

DIAN NUR INDAH SARI
A 420 060 004

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2010

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk peternakan unggas, yang memiliki kandungan gizi lengkap dan mudah dicerna. Telur merupakan salah satu sumber protein hewani disamping daging, ikan, dan susu. telur sangat baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan, ibu hamil maupun menyusui, serta mereka yang sedang dalam masa penyembuhan dari suatu penyakit. Sehingga dengan demikian, telur sangat bermanfaat dalam kehidupan manusia.

Di Indonesia persediaan telur sangat melimpah, akan tetapi kurang dimanfaatkan sehingga banyak telur yang busuk. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawetan agar telur tersebut awet karena telur segar hanya mampu bertahan selama 2-3 minggu. Salah satu cara pengawetan telur yaitu dengan pengasinan. Media pengasinan itu bermacam-macam antara lain serbuk batu bata merah, abu pelepah kelapa, tanah lempung.

Pohon kelapa merupakan pohon yang serba guna sehingga mendapat julukan sebagai "*The Tree of Life*" atau "Pohon Kehidupan". Mulai daun sampai akar dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan. Sebagai contoh daun kelapa dapat dimanfaatkan sebagai sapu lidi, daging buahnya dapat dikonsumsi, air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai penawar racun, sabut serta tempurung dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kerajinan tangan, batangnya

dapat dimanfaatkan sebagai bahan bangunan, dan pelepah serta akarnya biasa digunakan sebagai bahan bakar.

Hasil dari pembakaran pelepah kelapa adalah abu yang biasanya kurang dimanfaatkan kembali selain digunakan sebagai abu gosok. Robby Adwa Fahlepi dalam LPIR Nasional 2007, mensosialisasikan manfaat lain dari abu pelepah kelapa untuk mengasinkan telur sebagai pengganti garam dapur.

Dengan melihat kenyataan tersebut peneliti mencoba memanfaatkan abu pelepah kelapa dalam proses pembuatan telur asin untuk mengetahui berapa besar pengaruhnya terhadap kadar protein dan kualitas telur asin dengan penelitian yang berjudul **“KADAR PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA TELUR ASIN DENGAN PERENDAMAN ABU PELEPAH KELAPA”**

B. Pembatasan Masalah

1. Subjek penelitian : perendaman telur bebek dengan abu pelepah kelapa selama 15 hari.
2. Objek penelitian : kadar protein dan sifat organoleptik telur.
3. Parameter penelitian
 - a. Kadar protein dan sifat organoleptik telur asin dengan abu pelepah kelapa.
 - b. Kadar protein dan sifat organoleptik telur yang tidak diasinkan.

C. Perumusan Masalah

1. Adakah perbedaan kadar protein telur asin hasil perendaman dengan abu pelepah kelapa dan telur bebek tanpa pengasinan ?
2. Adakah perbedaan sifat organoleptik telur asin hasil perendaman abu pelepah kelapa dan telur bebek tanpa pengasinan ?

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perbedaan kadar protein telur asin hasil perendaman abu pelepah kelapa dan kadar protein telur bebek tanpa pengasinan.
2. Untuk mengetahui perbedaan sifat organoleptik telur asin hasil perendaman abu pelepah kelapa dan sifat organoleptik telur bebek tanpa pengasinan.

E. Manfaat Penelitian

1. Dapat mengetahui besar kadar protein telur asin menggunakan abu pelepah kelapa serta sebagai wacana keilmuan bagi pembaca dan penulis.
2. Dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai kadar protein telur bebek tanpa pengasinan.
3. Mensosialisasikan kepada masyarakat untuk menggunakan alternatif pengasinan dengan memanfaatkan abu pelepah kelapa.